

# Buttermilch-Gelee mit Rhabarber und Erdbeeren

**Für 4 Personen**

**Für das Buttermilch-Gelee:**

4 Blatt Gelatine	250 g Buttermilch	50 g Puderzucker
1 Limette	250 g Sahne	2 Eiweiß
20 g Zucker		

**Für Rhabarber und Erdbeeren:**

250 g Erdbeeren	2 Stangen Rhabarber	Zucker
1 Vanilleschote	20 ml Orangenlikör	Puderzucker

Für das Buttermilch-Gelee:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Buttermilch mit Puderzucker gut vermischen. Von der Limette den Saft auspressen. Limettensaft erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Dann mit der Buttermilch vermischen. Sahne fast steif aufschlagen und unter die Buttermilchmasse haben. Zuletzt Eiweiß mit Zucker zu Eischnee aufschlagen und ebenfalls unter die Masse heben. Die Masse mit Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank fest stocken lassen.

Für Rhabarber und Erdbeeren:

Erdbeeren, waschen, putzen und im Gefrierfach anfrieren lassen. Rhabarber putzen, waschen und in dünne Stifte schneiden. Diese in einem Topf mit leicht gezuckertem Wasser kurz blanchieren. Dann herausnehmen, abtropfen lassen. Vanilleschote aufschneiden und das Mark herausstreichen. Vanillemark mit Orangenlikör mischen. Die Rhabarberstifte mit Puderzucker bestäuben und etwas Orangenlikör marinieren. Die angefrorenen Erdbeeren ebenfalls mit Puderzucker bestäuben und mit etwas Orangenlikör beträufeln. Aus der gestockten Buttermilchmasse Nocken abstechen und diese mit marinierten Erdbeeren und Rhabarber anrichten und servieren.

Sören Anders am 03. Mai 2013